



## Birrificio Italiano (Italia)

### **TIPO PILS** - 5,2% *pils*

Birra di colore giallo con schiuma bianca. E' una "pils" molto equilibrata con un invitante aroma di malto, luppolo fresco, con un gusto secco piacevolmente amarognolo.



## Zehendner Mönchsambacher (Germania)

### **EXPORT NATURTRÜB** - 5,2% - *Zwickel/Keller/Landbier*

Birra color oro. Leggermente più luppolato delle classiche helles bavaresi. Al naso accentuati sentori di miele dati dal malto e crosta di pane dati dal lievito. In bocca è scorrevole e leggermente secca.



## Baladin (Italia)

### **NORA** - 6,8% *traditional beer*

Birra ambrata. Prodotta con l'aggiunta di grano Khorasan Kamut e di mirra nella speziatura. Aromi di zenzero e agrumi. Nel complesso dolce ma non stucchevole.

### **ISAAC** - 5,0 % vol. - *bier blanche*

Birra di frumento in stile belga, di colore aranciato chiaro, opalescente. Nell'aroma si riconoscono note speziate di coriandolo e buccia d'arancia, tipiche dello stile. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.

### **SUPER** - 8 % - *belgian strong ale*

Birra di colore ambrato carico. Al naso si percepiscono le note fruttate di pesca matura. In bocca compare la dolcezza delicata del malto che accompagna la bevuta fino alla fine.



## Chimay(Belgio)

### **CHIMAY TRIPEL** - 8,0 % - *abbey tripel **autentic trappist product***

Alla vista la Chimay tappo bianco si presenta con un colore ambrato, la schiuma è finissima e abbondante. L'aroma è intenso, dolciastro, floreale e fruttato. In bocca si percepisce distintamente il tocco alcolico. La frizzantezza non è accentuata ed il retrogusto si presenta nuovamente fruttato, con un piacevole amaro finale che lascia la bocca asciutta e pulita.



## Unertl (Germania)

### **WEIßBIER** – 4,8% - *Weißbier*

Birra color ramato carico. Presenta tutte le caratteristiche di una weißbier anche se l'aroma di banana è meno marcato ed il colore è più scuro. Di beva facilissima. entinaia di anni fa.



## Dry & Bitter (Danimarca)

### **UNDER PRESSURE** – 6% *IPA*

Birra color aranciato scarico. Al naso note delicate ma pulitissime di frutta tropicale, mango e frutto della passione. Il corpo è presente ma non invadente e la birra scorre che è un piacere. Nel finale abbiamo ancora note fruttate chiuse da un amaro deciso ma non troppo persistente.



## Vibrant Forest (Inghilterra)

### **SOLANUM** – 4,5% *APA (CASK)*

Birra color giallo aranciato. Al naso sentori tropicali, ananas su tutti. In bocca è scorrevole grazie anche all'assenza di bolla, senza però risultare troppo semplice. Nel finale torna la frutta tropicale accompagnata ad una amaro che non delude.



## Brewfist (Italia)

### **TANKERSTRUCK** – 10,4% *Imperial Stout*

Birra color ebano, schiuma beige. Al naso sentori di cioccolato e liquirizia e note fresche ma delicate date dai luppoli. In bocca è pienissima e molto avvolgente, torna la liquirizia. Il finale è meno dolce di quello che ci si aspetterebbe. Si beve troppo facilmente per una birra con più di 10 gradi alcolici.

### **GREEN PETROL** - 8,2 % - *black ipa*

Birra nera, quasi impenetrabile, schiuma beige persistente. Al naso si sentono i sentori erbacei dei luppoli e via via che la birra si scalda si avverte anche il tostato del malto. In bocca è piena prorompente, dolce e amara allo stesso tempo. Nel finale l'amaro prevale.



## Moor (Inghilterra)

### **BMOOR** – 6% *Porter (CASK)*

Birra color tonaca di frate. Al naso aromi di malti tostati, caffè e cioccolato e anche un po' di mirtillo dato dai luppoli. In bocca è molto piena e avvolgente, tornano sentori di cioccolato e caffè con un poco di amaro nel finale.

### **CONFIDENCE** - 4,5% - *Red Ale*

Birra ambrato carico. Al naso sentori floreali dati dai luppoli e qualche sentore di caramello dato dal malto. Il corpo, nonostante il grado alcolico contenuto, si sente e avvolge il palato, torna il caramello accompagnato da un poco di nocciola. Il finale è leggermente amaro.



## Brauerei Will (Germania)

### **RAUCHBIER** – 5,2% - *rauchbier*

Birra color ambrato carico. Al naso spicca subito l'aroma affumicato dato dai malti che predominerà tutta la bevuta. il corpo è pieno anche se scorrevole e nel complesso l'attacco in bocca è dolce. Il finale regala ancora note affumicate persistenti sul palato. Birra caratterizzata ma non stucchevole.



## Mesh (Italia)

### **WHITE NOISE** – 4,9% - *white ipa*

Birra giallo paglierino. Al naso delicatissimi giungono i luppoli che accarezzano le narici con sentori floreali ed agrumati. In bocca il corpo è esile ma soddisfacente. Tra i cereali utilizzati compare anche il frumento come vuole lo stile. Il finale è secco e piacevole, invoglia il secondo sorso.



## Cantillon(Belgio)

### **GUEUZE** - 5% - *Gueuze (birra acida)*

Birra di colore giallo paglierino, schiuma bianca evanescente. Al naso colpiscono immediatamente le note acide, acetiche, di vino bianco, formaggio e leggermente citriche. In bocca si presenta subito l'acidità accompagnata da una piacevole secchezza che porta al leggero amaro finale. Blend di tre lambic, uno giovane di un anno, uno di due anni e uno di tre. Punto di riferimento per le birre a fermentazione spontanea.



## Rodenbach(Belgio)

### **RODENBACH GRAN CRU** - 6 % - *Flemish Red Ale (birra acida)*

Birra di colore rosso schiuma bianca. Il naso è molto complesso, lattico ed acetico; poi emergono anche note più dolci di prugna secca e di ciliegia matura. Il gusto ha una buona corrispondenza con l'aroma, aspro di frutti rossi, mela renetta, anche se in secondo piano c'è una sottile dolcezza. Le caratteristiche vinose, di un vino invecchiato sono più evidenti man mano che la birra s'avvicina alla temperatura ambiente; chiude con un finale secco e tannico, con una punta amarognola (nocciolo di pesca) e legnosa.



## Lindemans (Belgio)

### **LAMBIK** - 5,3 % - *lambic* (**birra acida**)

Birra color aranciato scarico, piatta. Al naso abbiamo le tipiche 'puzzette' del lambic classico anche se in questo lambic sono molto meno invadenti. Birra gentile anche in bocca, con un corpo sostenuto ma facile da bere. Il finale è dolce e leggermente acidulo.



## Brouwerij F. Boon (Belgio)

### **OUDE KRIEK** – 6,5% - *Kriek* (**birra acida**)

Birra color amaranto. Al naso abbiamo subito distinti i sentori di ciliegia accompagnati a legno e nocciola. Il corpo è pieno e avvolgente, torna il frutto in tutta la sua intensità, una leggera bollicina accarezza il palato. Il finale è dolce e leggermente acidulo.



## Lervig (Norvegia)

### **LIQUID SEX ROBOT** -7,9% - *Imperial Juicy Ipa*

Birra color aranciato scarico, opalescente. Al naso sentori tropicali e resinosi, prepotenti. In bocca la birra è avvolgentissima, il corpo reso setoso dall'uso del frumento e dell'avena. Sentori anche in bocca di frutti tropicali mango su tutti. Il finale è amaro ma non troppo.



## Lovebeer (Italia)

### **BEERBRUGNA** - 6,2% - *sour aged ale with susine damaschine* (**birra acida**)

Birra prodotta da una fermentazione ad opera di un inoculo di lieviti (tra cui *brettanomyces*) e batteri lattici che sono alcune varietà presenti nella fermentazione dei Lambic. Successivamente vengono aggiunte in macerazione delle susine damaschine (Ramassin) per riaccendere un'ulteriore fermentazione che caratterizza il prodotto.

### **FOR FAN** – 7% - *Sour Barrel Aged Ale with Albicocche Tonde di Costigliole* (**birra acida**)

Birra ambrato scarico schiuma evanescente. La For Fan utilizza la stessa base della BeerBrugna e cioè è prodotta da una fermentazione ad opera di un inoculo di lieviti (tra cui *brettanomyces*) e batteri lattici. Successivamente viene aggiunta in macerazione l'albicocca Tonda di Costigliole per riaccendere un'ulteriore fermentazione che caratterizza il prodotto. Poi matura in legno per 12 mesi.



## Meinel-Bräu (Germania)

### **ABSOLVINATOR** - 8 % - *Doppelbock*

Birra color ambrato carico. Al naso sentori di malto e caramello molto accentuato. Il corpo è pieno, dolce e avvolgente, torna il caramello. Nel finale il tenore rimane dolce. Più che una birra questa è una coccola per il palato.



## Dupont (Belgio)

### **SAISON DUPONT** - 6,5% - *saison*

Il colore è dorato brillante e opaco, tendente all'arancione. L'aroma, fresco e inebriante, è di lievito belga, inconfondibile, con un tocco fruttato e fiorito, quasi dolciastro. In bocca è piena, importante ma contemporaneamente di facile bevuta. Il finale è dolce ma non stucchevole.

**HOME**